

Orario. Gli uffici del giornale rimangono aperti dalle 10 del mattino alle 2 dopo mezzanotte.
I manoscritti non si restituiscono.
Edizione di provincia in macchina alle 9 di sera. — Edizione di città alle 3 del mattino.

— Bourbon del Monte, tenente cavall., Moe-
nigo, id., collee. in aspettativa.

[illegible]

93
9.145

trascorsi dei tramonti e nelle armi da caccia e da esercitazioni di tiro — Il problema della conservazione del burro, delle carni e delle altre sostanze alimentari,

Finanziati col congruo contributo assicurativo "Coassicpoli" della Compagnia di Assicurazioni "La Sapienza" di Roma, la Sapienza ha messo a punto un progetto di ricerca e sviluppo che ha permesso di realizzare la prima cella elettrolitica a corrente continua che, oltre a generare l'idrogeno necessario per la produzione di metano, produce anche l'energia necessaria per alimentare i conduttori elettrici a grande conducibilità.

La proprietà dell'acido carbonico ridotto allo stato liquido, trovano oggi di nuove ed importanti applicazioni industriali. Fino a pochi anni addietro l'acido carbonico era stato utilizzato solo per la produzione di bibite gassate, mentre gli industriali della Germania, seriamente preoccupati del fatto, si erano prefatti di limitare sensibilmente la fabbricazione del prodotto. Siffatta riduzione non ebbe però luogo, poiché l'acido carbonico liquido trovato ben presto una svariata serie di applicazioni industriali.

Dapprima fu utilizzato per la preparazione del-

l'acqua di Seitz, e per l'aspirazione della birra nei grandi stabilimenti pubblici, come caffè, trattorie, alberghi, ecc. La ditta Krupp a Essen si è dedicata all'acciaio suo durante il periodo della sua solidificazione e per estrarre i cerchioni dai pozzi d'artiglieria fuori uso.

Gli americani hanno tentato di servirne per la trazione dei tramways, per la navigazione aerea e subacquea e per il funzionamento dei piccoli motori.

Nella industria della concia delle pelli, il consumo dell'acido carbonico liquido, ha efficacemente contribuito a dare un prodotto assai reputato per le speciali qualità che presenta. Di recente poi il sig. Paolo Giffard ha proposto di utilizzare le forze

espansiva di quest'acido nelle armi da caccia o da esercitazioni di tiro. La proposta è stata accolta con un certo interesse. L'acido liqueficherebbe a 15° sotto la pressione di 50 atmosfere, ha una forza espansiva grandissima, che è suscettibile di aumentare rapidamente col crescere del grado di temperatura, e perciò in molti casi può vantaggiosamente sostituire la polvere comune.

In Francia, nel Belgio, nella Germania ed in Inghilterra, l'acido si vende a prezzo di L. 1,50 il chilogramma, chiuso entre apposte bottiglie di ferro.

Ogni poi l'acido carbonico liquido ha risolto il difficile problema della conservazione del burro, senza modificarne né il gusto, né la qualità. Gli eccelsi risultati che a sei o ottant'anni, hanno indotto molti studiosi a provare l'efficacia sulle so-

Se questi primi risultati saranno confermati in modo positivo da una più estesa serie di es-

Francia, è evidente che l'impiego delle basse temperature, oggi in gran voga, non tarderà ad essere del tutto abbandonato, essendo del resto noto a tutti che questo sistema, oltre al non essere punto economico, non risolve che in parte il problema, poiché il vantaggio che il freddo offre nella impurezza della carne, è controbalanciato dall'inconveniente che esso ha di deteriorare la qualità.

L'acido carbonico liquido si trova, in infinita applicazione, di fronte ad un concorrente abbastanza serio, nonostante la sua umile apparenza.

Si tratta, in altri termini, della loro, le cui pro-

Dal complesso delle prove eseguite finora sembra che la torba contenga una certa quantità di elementi, atti ad impedire l'alterazione delle so-

Nello scorso anno, la Società delle Torbiere di Gifhorn (Annover), espose al concorso agricolo di Magdeburgo una quantità di patate raccolte nella precedente annata, che erano state semplicemente conservate, durante 18 mesi, nella polvere di torba. Il prodotto, non ostentò la lunga permanenza in detta polvere, non presentava alcuna traccia di alterazione. La stessa Società presentava pure altre sostanze alimentari, che erano state conservate con eguale successo nella torba ridotta in polvere

L'esito di tali esperienze, ha naturalmente provocato nuovi studi e nuove prove pratiche, tendenti tutto a definire in primo luogo la vera influenza che la turba esercita in senso applicativo, e determinare inoltre quali siano le condizioni le più favorevoli per lo impiego alla conservazione delle sostanze alimentari.

E' evidente che, ove venisse accertato il fatto che la turba è sufficiente a conservare grandi quantità di ele-

3,50 che la prova consente naturalmente qualsiasi trattamento atti ad impedire l'alterazione delle carni e delle altre sostanze alimentari, essa non mancherebbe di essere preferita a qualunque altro prodotto, tanto sotto il rapporto della semplicità, quanto sotto quello della economia di spesa che il processo offre.

Il raffinamento del rame per mezzo della corrente elettrica ha assunto in quest'ultimo periodo una importanza assai rilevante.

Il rame ottenuto coi processi elettrolitici comuni riesce poroso e privo di coesione, al punto tale

1

tento, non riprova
dosi alla fuga.

